

Świderki z sosem kukurydziano-serowym

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Świderki z sosem kukurydziano-serowym

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron świderki - 300 g
- masło - 2 łyżka(i)
- kukurydza - 1 puszka(i)
- mleko - 1,5 szkl.
- starty żółty ser - 1 szkl.
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Kukurydzę odcedzamy z zalewy i przez chwilę miksujemy.
- 2.** Z mąki i masła przyrządzamy zasmażkę, dodajemy stopniowo mleko, ciągle mieszając.
- 3.** Sos odgrzewamy na wolnym ogniu, a następnie po trochu dosypujemy ser i dodajemy kukurydze. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.
- 4.** Makaron gotujemy al dente. Sos wykładamy na gorący ugotowany makaron.

